

# Unsere Menü- und Buffetvorschläge für Festlichkeiten im Tus - Treff

ODER FÜR IHR CATERING ZU HAUSE

**TuS-Sportler-Buffets - ab 15 Personen**

**Fitnessbuffet 17,50€ p.Pers.**

Antipastigemüse – Salate der Saison – Gebackener Schafskäse auf Ratatouille

–  
Rosmarinkartoffeln – Hähnchenspieße „Teriyaki“ mit Currydip

**Pastabuffet 15,00€ p. Pers.**

Spaghetti – Tortellini – Lasagne mit Hackfleisch – Salatbuffet – Parmesan –  
Lachs-Sahnesauce und Tomaten-Gemüsesauce

**Grillbuffet 20,00€ p. Pers.**

Chicken Wings – Mini Schnitzel – Nürnberger Rostbratwürste –  
Hähnchensteaks

Krautsalat – Dips – Pommes Frites – Ofenkartoffel mit Sour cream

**Bratkartoffelbuffet 20,00€ p.Pers.**

Roastbeef „kalt“ – Sauerfleisch – Matjesfilet mit Hausfrauensauce –  
Remouladensauce

Salatbuffet – Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

**Fingerfood -kalt- für 24,90 € / Person - ab 20 Personen**

Wraprolls mit Lachs und Avocado

Antipastigemüse im Glas mit Oliven

Marinierte Garnelen mit Asiadip

Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Balsamico

Datteln und Pflaumen im Speckmantel

Mini-Frikadellen mit Senfcreme

Börek mit Spinat und Fetakäse – Serranoschinken mit Melone

Käseauswahl

\*\*\*

Herrencreme

Rote Grütze mit Vanillesauce

**Fingerfood -warm- für 9,50 € / Person zubuchbar ab 20  
Personen**

Hähnchen-Spieße „Teriyaki“

Garnelen im Knuspermantel mit Asiadip

Vegetarische Frühlingsröllchen und Currydip

# Die Menüs ab 10 Personen

## Das Business-Menü für 25,90 € / Person

Tomatensuppe mit Sahnehaube

\*\*\*

Hähnchenbrust in Frischkäse-Pesto mit Brokkoli und Drillingen

\*\*\*

Mousse au chocolat

## Das bürgerliche Menü für 29,90 € / Person

Tomatencremesuppe

\*\*\*

Roastbeef –kalt– und Sauerfleisch mit Remouladensauce

Matjesfilet mit Hausfrauensauce

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Salatbeilage

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Kirschen

## Das Gourmet-Menü für 39,90 € / Person

Karotten-Ingwer-Suppe

\*\*\*

Argentinisches Rinderfilet mit Schalotten-Rotweinsauce

dazu Butterbohnen, Kräuterchampignons, glasierte Karotten und Kartoffelgratin

\*\*\*

Herrencreme

## Das norddeutsche Buffet 29,90€ € / p.Pers.

Matjesfilet mit Hausfrauensauce

Roastbeef –kalt– mit Remouladensauce

Harzer Sauerfleisch

Bratheringe mit Zwiebeln

Käseplatte

\*\*\*

Prager Schinken am Buffet tranchiert

Sauerkraut

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

# Buffet „TUS - TREFF“ für 44,90 € / Person – ab 30 Personen

Das ideale kalt-warme Buffet für Ihre Festlichkeit – ein  
Highlight für alle Gäste

Kalte Speisen

Serrano-Schinken mit Melone

Wraprolls mit Lachs-Avocado

Hähnchenspieße mit Currydip

Riesengarnelen in Chili eingelegt

Auswahl an diversen Käsesorten

Antipasti-Gemüse, Oliven und Mozzarella

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan

Brot, Baguette und Butter

Warme Speisen

Schweinefilet und Poulardenbrust in Cognac-Pfeffersauce

Buntes Gemüse der Saison, Kartoffelgratin und Kroketten

\*\*\*

Gebratenes Wildlachsfilet mit Dijonsenf-Honigsauce auf Gemüsereis  
oder

Argentinisches Rinderfilet im Ganzen gebraten, am Buffet tranchiert  
dazu Rotwein-Schalottensauce, Butterbohnen und Kartoffelgratin

\*\*\*

Asiatisches Wokgemüse „Teriyaki“ mit Garnelen und Curryreis

**(Aufschlag von 7,50 € / Person)**

Dessert

Leuchtende Eisbombe mit Sahne und Früchten garniert

oder

Tiramisu und Herrencreme mit Früchten

# Die saisonalen Specials

**„Grünkohl satt!“ für 24,90 € / Person ab 10 Personen**

Hausgemachter Grünkohl  
mit Kochwurst, Kassler und Schweinebauch  
dazu süße Kartoffeln und Senf

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

## **Martinsgans (saisonaler Preis)**

ab 4 Personen von November bis Dezember  
eine ganze Gans von 5,6 kg Rohgewicht am Tisch tranchiert  
dazu Maronen-Honigsauce  
Bratapfel, Rotkohl, Rosenkohl  
sowie Kartoffelklöße und Salzkartoffeln

## **Kuchen-Buffer – eine Auswahl hausgebackener Kuchen und Torten**

### **Blechkuchen für 40,00 € pro Blech**

Kirsch-Schmand-Kuchen  
Butter-Mandelkuchen  
Rotweinkuchen

### **Torten für 45,00 € pro Torte**

Schwarzwälder Kirschtorte  
Käse-Sahne mit Mandarinen  
gebackene Käsetorte

Haben wir etwas vergessen – oder haben Sie noch Wünsche?

Kein Problem – bei uns ist fast alles möglich!

Getränkepauschalen, Lieferaufschläge und Geschirrverleih werden individuell berechnet.

Bitte beachten die Raummieten vom TuS-Hoisdorf –  
<https://tushoisdorf.de/vermietung-besprechungsraum>

Mit gastfreundlichen Grüßen

Ihr Axel Hagedorn